

pl Foremki do gotowania jajek przeznaczone są do gotowania jajek bez skorupki w kąpeli wodnej lub w kuchence mikrofalowej. Nie wolno używać foremek w sposób niezgodny z ich przeznaczeniem! Przestrzegać także zaleceń producenta Kuchenki mikrofalowej.

• Nie wolno wystawiać foremek do gotowania jajek na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych ani w piekarniku.

•  **+220°C -20°C** Foremki do gotowania jajek mogą być używane w zakresie temperatur od -20°C do +220°C.

• Przy wyjmowaniu foremek z kuchenki mikrofalowej lub przy zdejmowaniu pokrywki zawsze należy używać łapek kuchennych. Przy wkładaniu foremek do gorącej kąpeli wodnej oraz przy ich wyjmowaniu należy używać łyżki. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

• Nie wolno kroić w foremkach do gotowania jajek znajdujących się w nich żywności. Nie wolno też używać żadnych ostrych przedmiotów.

• Poprzez działanie tłuszczów po pewnym czasie na silikonie mogą powstać ciemne odbarwienia. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek. Żywność o intensywnej barwie własnej również może spowodować zafarbowanie silikonu. W większości przypadków przebarwień można się pozbyć przez natychmiastowe umycie produktu.

• Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym umyć foremki do gotowania jajek w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.

• Foremki do gotowania jajek można umyć w zmywarce do naczyń. Nie należy ich jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

sk Formy na varenie vajec sú vhodné na prípravu vajec bez škrupiny vo vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre. Formy nepoužívajte na iné účely! Zohľadnite aj odporúčania výrobcu vašej mikrovlnnej rúry.

• Formy na varenie vajec nekladte do otvoreného plameňa, na varné dosky sporáka alebo do rúry na pečenie.

•  **+220°C -20°C** Formy na varenie vajec sú vhodné na používanie pri teplotách od -20 °C do +220 °C.

• Pri vyberaní foriem na varenie vajec z mikrovlnnej rúry alebo odoberaní veka používajte vždy chňapky. Na vloženie foriem na varenie vajec do horúcej vody alebo ich vyberanie z nej použite lyžicu. Hrozí nebezpečenstvo obarenia!

• Vo formách na varenie vajec nekrájajte pokrmy ani nepoužívajte ostré predmety.

• Tuky môžu silikon po určitom čase sfarbiť do tmava. Tieto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé ani neovplyvňujú kvalitu alebo funkciu foriem na varenie vajec. Potraviny s intenzívnou vlastnou farbou môžu zafarbiť silikon. Toto sfarbenie sa dá okamžitým vyčistením skoro úplne odstrániť.

• Formy na varenie vajec čistite pred prvým použitím a po každom ďalšom použití horúcou vodou a trochu čistiaceho prostriedku na riad. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky alebo špicaté predmety.

• Formy na varenie vajec sú vhodné na čistenie v umývačke riadu. Neumiestňujte ich ale priamo nad vyhrievacie tyče.

hu A tojásfőző formákkal feltört tojásokat főzhet vízfürdőben vagy mikrohullámú sütőben. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe mikrohullámú sütője gyártójának ajánlásait is.

• Ne helyezze a tojásfőző formákat nyílt láng fölé, a tűzhely lapjára vagy a sütőbe.

•  **+220°C -20°C** A tojásfőző formák -20 és +220 °C közötti hőmérsékleten használhatók.

• Mindig használjon edényfogót, amikor kiveszi a tojásfőző formákat a mikrohullámú sütőből, vagy amikor leveszi a fedelet. Használjon kanalat, amikor a forró vízfürdőbe helyezi a tojásfőző formát, vagy amikor kiveszi őket. Forrázásvesztély áll fenn!

• Ne vágja fel az ételt a tojásfőző formákban és ne használjon bennük éles tárgyakat.

• A zsírtól a szilikon egy idő után elszíneződhet. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a tojásfőző formák minőségét vagy funkcióját.

• Az intenzív színű élelmiszerek hatására elszíneződhet a szilikon. Az elszíneződést azonnali tisztítással teljes mértékben el lehet távolítani.

• A tojásfőző formákat az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.

• A tojásfőző formák mosogatógépben tisztíthatók, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

tr Yumurta pişirme kalıpları, kabuksuz yumurtaların benmari yöntemiyle veya mikrodalgada pişirilmesi için uygundur. Kalıpları başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalga fırın üreticisinin önerilerini dikkate alın.

• Yumurta pişirme kalıplarını açık ateşe, ocakların üzerine veya fırına yerleştirmeyin.

•  **+220°C -20°C** Yumurta pişirme kalıpları -20 °C ila +220 °C sıcaklık aralığı için uygundur.

• Yumurta pişirme kalıplarını mikrodalgadan çıkarırken veya kapağı alırken daima mutfak bezi kullanın. Yumurta pişirme kalıplarını benmari yönteminde sıcak su banyosuna yerleştirmek veya içinden almak için bir kaşık kullanın. Haşlanma tehlikesi mevcuttur!

• Yumurta pişirme kalıplarında hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesneler kullanmayın.

• Yağlar nedeniyle silikon bir süre sonra kararabilir. Bu lekeler sağlıklı zararlı olmayıp yumurta pişirme kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez. Kendine has rengi yoğun olan yiyecekler silikonda renk bırakabilir. Bu gibi lekeler hemen temizlenerek önemli ölçüde çıkarılabilir.

• Yumurta pişirme kalıplarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjani ile yıkayın. Temizlemek için sert ya da tahrış edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

• Yumurta pişirme kalıpları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

pl Wiejskie śniadanko (na 2 foremki)

2 jajka
1 cebula dymka
4 plastry bekonu
1 ziemniak (ok. 50 g, podgotowany)
sól, pieprz i kilka kropli oliwy z oliwek

Podgotowany ziemniak pokroić w drobną kostkę.

Dymkę pokroić w krążki.

2 plastry bekonu ułożyć na krzyż w foremce.

Dodać połowę pokrojonego w kostkę ziemniaka oraz połowę dymki.

Pokropić kilkoma kropkami oliwy z oliwek.

Wbić jajko tak, aby wypełniło formę i aby żółtko pozostało w całości.

Doprawić solą i pieprzem, a następnie wywinąć końce bekonu.

W podobny sposób napełnić drugą foremkę.

Wiejskie śniadanko należy gotować ok. 15 minut w kąpeli wodnej lub ok. 50-60 sekund w kuchence mikrofalowej ustawionej na 800 W (ew. gotować przez następne 10 sekund, jeżeli jajko nie jest jeszcze wystarczająco ugotowane).

sk Sedliacke raňajky (pre 2 formy)

2 vajcia
1 jarná cibul'ka
4 plátky raňajkovej slaniny
1 zemiak (cca 50 g, predvarený)
soľ, korenie a pár kvapiek olivového oleja

Predvarený zemiak nakrájajte na malé kocky.

Jarnú cibul'ku nakrájajte na jemné krúžky.

2 plátky raňajkovej slaniny preložené do kríža uložte do formy.

Pridajte polovicu zemiakových kociek a krúžkov jarnej cibul'ky.

Pokvapkajte pár kvapkami olivového oleja.

Vajce rozbite a nechajte ho natiecť do formy tak, aby žltok zostal celý.

Ochuťte soľou a korením a preložte koncami raňajkovej slaniny.

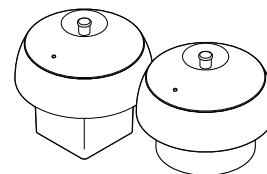
Rovnako naplňte aj druhú formu.

Sedliacke raňajky nechajte variť cca 15 minút vo vodnom kúpeli alebo pri 800 W cca 50-60 sekúnd v mikrovlnnej rúre (príp. ďalších 10 sekúnd, ak vajce ešte nie je dostatočne tuhé).

Numer artykułu | Product number | Cikkszám | Ürün numarası : 605 553

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr



Recept | Tarif

hu Parasztreggeli (2 formához)

2 tojás
1 póréhagyma
4 szelet bacon
1 burgonya (kb. 50 g, előfőzött)
só, bors és néhány csepp olívaolaj
Az előfőzött burgonyát vágja fel apró kockákra.

A póréhagymát vágja vékony karikákra.
Helyezzen 2 szelet bacont egymást keresztezve az egyik formába.

Adja hozzá a burgonyakockák felét és a póréhagyma karikákat.

Csepegtessen rá néhány csepp olívaolaj.

Üssön bele úgy egy tojást, hogy a tojássárgája egészben maradjon.

Fűszerezze sóval és borssal és hajtsa be a bacon szeletek végét.

Töltse meg a másik formát is hasonlóképpen.

Főzze meg a parasztreggelit vízfürdőben kb. 15 percig, vagy a mikrohullámú sütőben 800 W-on kb. 50-60 másodpercig (esetleg főzze tovább 10 másodpercig, ha a tojás még nem lenne elég kemény).

tr Köy kahvaltısı (2 kalıp için)

2 yumurta
1 taze soğan
4 dilim kahvaltılık pastırma
1 patates (yakl. 50 g, önceden pişirilmiş)
tuz, karabiber ve birkaç damla zeytinyağı
Önceden pişirilmiş patatesi küçük küpler halinde doğrayın.

Taze soğanı ince ince halkalar halinde doğrayın.

Bir kalıba 2 dilim kahvaltılık pastırmayı çapraz şekilde yerleştirin.

Küp patateslerin yarısını ve taze soğan halkalarını ekleyin.

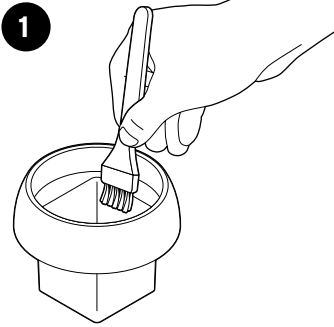
Üzerine birkaç damla zeytinyağı gezdirin.

Yumurtayı kırın ve yumurta sarısı bir bütün olarak kalacak şekilde kalıba akıtın.

Tuz ve karabiberle tatlandırın ve kahvaltılık pastırmanın uçlarını katlayın.

Diğer kalıbı aynı şekilde doldurun.

Köy kahvaltısını benmari yöntemiyle yakl. 15 dakika veya mikrodalgada yakl. 50-60 saniye kadar 800 W olarak pişirin (gerektiğinde yumurta yeterince sert değilse 10 saniye daha pişirin).

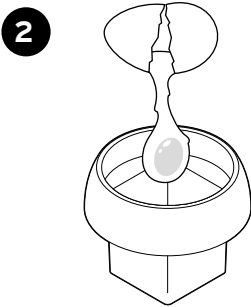


pl Przed każdym użyciem dokładnie wysmarować foremkę tłuszczem i oprószyć solą.

sk Pred každým použitím dôkladne vymastite a posypte soľou.

hu Minden használat előtt alaposan zsírozza ki a formát és szórjon bele sót.

tr Her kullanımdan önce iyice yağlayın ve kalıba tuz serpin.



pl Do foremki wbić jajko i posolić. Ewentualnie dodać inne składniki, jak np. zioła, szynkę itp.

Należy pamiętać, że niektóre artykuły żywnościowe, np. warzywa, należy wcześniej przygotować.

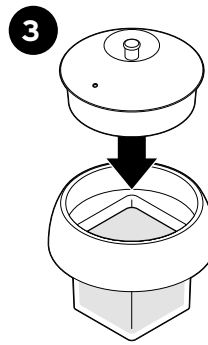
sk Vajce vložte do formy a posol'te. Príp. pridajte ďalšie prísady ako bylinky, šunku a pod. Zohľadnite, že niektoré potraviny, ako napr. zeleninu, treba vopred predvariť.

hu Üsse a tojást a formába és sózza meg. Amennyiben szükséges, adja hozzá a többi hozzávalót is, pl. fűszernövényeket, sonkát vagy hasonlót. Vegye figyelembe, hogy néhány hozzávalót, pl. a zöldséget, előbb meg kell főzni.

tr Yumurtayı kalıba yerleştirin ve tuz serpin. Gerekirse bitki, jambon vs. gibi diğer malzemeleri ekleyin.

Örn. sebze gibi bazı gıdaların önceden pişirilmesi gerektiğini dikkate alın.

Użytkowanie | Použitie | Használat | Kullanım



pl w kąpieli wodnej Nałożyć pokrywkę.

sk vo vodnom kúpeli Nasad'te veko.

hu vízfürdőben Helyezze fel a fedelet.

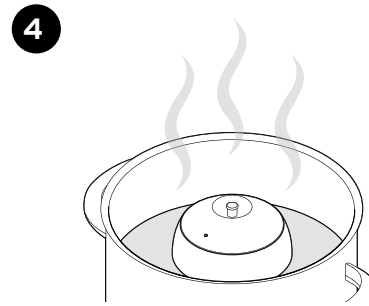
tr benmari yöntemiyle Kapağı yerleştirin.

pl w kuchence mikrofalowej Luźno nałożyć pokrywkę.

sk v mikrovlnnej rúre Veko len voľne položte na formu.

hu mikrohullámú sütőben Csak lazán tegye rá a fedelet.

tr mikrodalgada Kapağı gevşek bir şekilde kapatın.



pl Za pomocą łyżki włożyć foremkę do lekko gotującej się wody i przykryć garnek pokrywką.

Na miękko = ok. 11 min
Na półmiękko = ok. 14 min
Na twardo = ok. 16 min

Po upływie określonego czasu wyjąć foremkę za pomocą łyżki.

sk Pomocou lyžice vložte formu do mierne vriacej vody a na hrniec položte pokrievku. na mätko = cca 11 min. stredne = cca 14 min. na tvrdo = cca 16 min.

Po uplynutí potrebnej doby vyberte formu lyžicou.

hu Egy kanállal helyezze **enyhén** forrásban lévő vízbe, és tegye rá a fedelet az edényre.

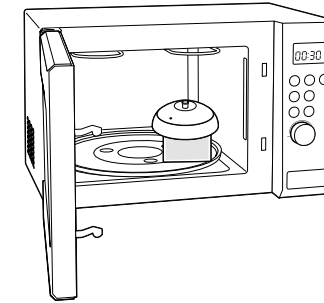
lágý = kb. 11 perc
közepes = kb. 14 perc
kemény = kb. 16 perc

A főzési idő elteltével egy kanál segítségével vegye ki.

tr Bir kaşık kullanarak **hafif** kaynar suya bırakın ve üzerine kapağını yerleştirin.

Az pişmiş = yakl. 11 dak.
Orta = yakl. 14 dak.
Sert = yakl. 16 dak.

Pişme süresi bittikten sonra bir kaşık kullanarak çıkarın.



pl Ustawić foremkę na brzegu talerza obrotowego.

Gotować jajko przez 30 sekund przy mocy 800 W. Sprawdzić, czy jajko się ugotowało. Jeśli jajko jest zbyt miękkie, gotować przez kolejne 10 sekund. Czas gotowania zależy od wielkości, świeżości i temperatury jajka, a także od rodzaju kucharki mikrofalowej.

sk Formu postavte na otočný tanier mimo stredu.

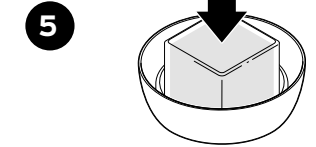
Vajce nechajte variť 30 sekúnd pri 800 W. Skontrolujte stav vajca. Ak je vajce ešte príliš mäkké, pokračujte ďalších 10 sekúnd. Doba varenia závisí od veľkosti, čerstvosti a teploty vajca ako aj od mikrovlnnej rúry.

hu Helyezze a formát a forgótányér szélére.

Főzze a tojást 30 másodpercig 800 W-on. Ellenőrizze a tojás állapotát. Ha a tojás még túl puha, főzze tovább 10 másodpercig. A főzés időtartama függ a tojás méretétől, frissességétől és hőmérsékletétől, valamint a mikrohullámú sütőtől.

tr Merkezin dışındaki döner tablaya yerleştirin.

Yumurtayı 30 saniye süreyle 800 W olarak pişirin. Pişme durumunu kontrol edin. Yumurta hala yumuşaksa 10 saniye daha pişirin. Pişirme süresi yumurtanın büyüklüğüne, tazeliğine ve sıcaklığına ayrıca mikrodalgaya bağlıdır.



pl Wyjmowanie jajka

Zdjąć pokrywkę. Uważać na wydostającą się gorącą parę. Odwrócić foremkę do góry nogami i lekko przycisnąć jej dno. W razie potrzeby nacisnąć również na boki foremki. W celu wyjęcia jajka z foremki można także użyć skrobaka do ciast.

sk Vybratie vajca

Zložiť veko. Chráňte sa pritom pred vystupujúcou horúcou parou. Formu na varenie vajec otočte a mierne zatlačte jej dno. Príp. zatlačte aj strany. Na uvoľnenie vajca z formy príp. použite stierku na cesto.

Tojás kivétele

hu Vegye le a fedelet. Óvja magát közben a távozó forró gőztől. Fordítsa meg a tojásfőző formát és kissé nyomja meg az alját. Szükség esetén az oldalakat is nyomja meg. Adott esetben használjon spatulát a tojás formából történő eltávolításához.

tr Yumurtayı çıkarma

Kapağı çıkarın. Bu aşamada ortaya çıkan sıcak buhardan kendinizi koruyun. Yumurta pişirme kalıbını ters çevirin ve alt tarafına hafifçe bastırın. Gerekirse yanlardan da bastırın. Yumurtayı kalıptan çıkarmak için gerekirse bir spatula kullanın.